



terra o. 2007

lat.: terra oppidorum = Burgenland

SORTEN	50% BF, 30% CS, 10% SY, 10% M
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14,5 %
SÄURE	5,6 g/l
RESTZUCKER	1,5 g/l



Qualität, Naturverbundenheit und Liebe zum Wein - das sind wesentliche Werte für Familie Heinrich. Gerti, Johann und Tochter Silvia haben so über Jahrzehnte das Weingut J. Heinrich zu einem der führenden Weingüter Burgenlands gemacht.

“Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben und unsere Leidenschaft”, sind sich die Heinrichs einig. Von den 40 ha Weingärten sind mehr als 70% mit der heimischen Sorte Blaufränkisch bepflanzt, die von den idealen Bedingungen der tiefgründigen und mineralischen Lehm- und Lößböden profitieren.

Zahlreiche Prämierungen im In- und Ausland bezeugen das Streben nach Qualität: 2facher Falstaff-Sieg, 3facher Vinaria-Trophy-Sieg, Verleihung der Trophée Gourmet 2008 durch Á la Carte uvm. Die Cuvée terra o. wurde bereits zweimal vom US-Magazin "Wine Spectator" zum besten Rotwein Österreichs gekürt.

JAHRGANG 2007

Das Weinjahr 2007 zeichnete sich durch seine überdurchschnittlichen Temperaturen, die sowohl einen frühen Austrieb als auch eine frühe Blüte mit sich brachten, aus. Die Rekordtemperaturen im Juli und der geringe Niederschlag sorgten für eine kontinuierliche Vegetation und einen frühen Erntebeginn am 3. September. Die Weine des Jahrgangs 2007 bestechen durch ihre ausgeprägte, fruchtige Aromatik. Die Rotweine sind farbintensiv mit gut eingebundenen Tanninen sowie feiner Würze.

WIR SIND MITGLIED BEI FOLGENDEN VEREINEN:



VITIKULT ist, wenn neun Winzerpersönlichkeiten ihre Kompetenz und Leidenschaft bündeln, um eine Weinvision wahr werden zu lassen.
www.vitikult.at

11 FRAUEN & IHRE WEINE

Die große Vielfalt an unterschiedlichen Charakteren, sowohl der Weine als auch der Winzerinnen, bringt viel weiblichen Charme und Esprit in die österreichische Weinszene: www.11frauenundihreweine.at

A-7301 DEUTSCHKREUTZ KARRNERGASSE 59 TEL.: + 43 (0) 2613 / 89 615 FAX: -4
E-MAIL: OFFICE@WEINGUT-HEINRICH.AT INTERNET: WWW.WEINGUT-HEINRICH.AT

LAGE/BODEN	Altes Weingebirge (BF,SY,M): tiefe Lehmböden mit Kalkanteil Ried Kart (CS): schottrige Böden
ERTRAG	35 hl/ha
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband
GÄRUNG	Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe, Pressung nach 20 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines
AUSBAU	Reifung 20 Monate im kleinen Faß
BESCHREIBUNG	Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase dunkle Beeren, zart nach Dörrzwetschen, etwas Orangenesten, am Gau- men saftig, reife Frucht mit sehr gut eingebundenen Tanninen, feine Gewürzanklänge und Nuancen von Röstkaffee im langen Nachhall. Eine kräftige, elegante Cuvée aus autochthonen und internationalen Rebsorten mit ausgezeichnetem Lager- potential.
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C